

Pita sa jabukama i Menaž cokoladom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12 komada**kora za pitu
- **800 g**rendanih nakiselih jabuka
- **200 g****Menaž cokolade**
- **150 g**prah šecera
- **1 kašicica**cimet
- **1** dlulja

Priprema

Jabuke operite, ocistite od semena i narendajte, podelite ih na cetiri jednaka dela. Sjedinite prah šecer i cimet. Uzmite jednu koru premažite je uljem, preko nje stavite drugu i nju premažite, tako uradite i sa trecim korom. Preko trece kore pospite jedan deo rendanih jabuka.

Narendajte Menaž cokoladu i nju podelite na cetiri jednaka dela.

Preko jabuka rendanu cokoladu i na kraju šecer sa cimetom.

Preklopite stranice kore i motajte u rolat.

Tako ponovite postupak i sa preostalim korama i filom. Dobijene rolate reajte u podmazan pleh, premažite uljem i pecite dvadesetak minuta na 180 stepeni.

Pecenu pitu odmah pospite preostalim prah šećerom.

Secite na komade-parcice željene velicine i sladite se.

Savet

Ukusna i sona posna pita sa divnom kombinacijom jabuka i menaž okolade, propustiete mnogo ako ne napravite ovu pitu i uživajte u izvanrednom ukusu